



GOBER & FREINBICHLER

WEINE VON HAND

Rosé Vielfalt

>>Bitte nicht der nächste ‚tutti-frutti‘ Rosé mit 10g/l Restzucker!<< *Gerald Freinbichler - 2018*

Wie alle unsere Weine wird auch der Rosé Vielfalt nach biologischen Richtlinien produziert, per Hand gelesen und spontan vergoren. Nach kurzem einmaischen werden die Trauben direkt gepresst und im Stahltank samt der Feinhefe ausgebaut. Kreiert aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot. Am Ende füllen wir einen ehrlichen trockenen Roséwein der mit fruchtig-würziger Aromatik und seinem leichten Körper brilliert. Die Rosé Vielfalt aus Horitschoner und Neckenmarkter Lagen bietet den idealen Einstieg in unsere Weinwelt.

Like all our wines, the ‘Rosé Vielfalt’ is produced according to organic guidelines, harvested by hand and spontaneously fermented. After a short maceration, the grapes are pressed directly and aged in steel tanks together with the fine yeast. Created from the varieties Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot. At the end we bottle an honest dry-style rosé wine that shines with fruity-spicy aromas and its light body. The ‘Rosé Vielfalt’ from Horitschon and Neckenmarkt sites offers the ideal introduction to our wine range.

Herkunft/origin: Wein aus Österreich
Weingärten/vineyards: Horitschon / Hochäcker (ME)
Neckenmarkt / Burgstall (ZW, BF)
Alter/age of the vines: 25-30 Jahre
Rebsorte/grape variety: Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot
Format: Bouteille 0,75l
Verschluss/closure: Schrauber, Screw

Jahrgang/vintage: 2022
Verarbeitung/production: Handlese/Spontangärung;
hand-picked, spont. fermentation
Ausbau/maturation: Stahltank, stainless steel
Alkohol/alcohol: 11,30 % vol.
Filtration/filtration: ja, yes
Trinkreife/maturity: 2023-2026



GOBER & FREINBICHLER WEIN OG

Bachgasse 10 - 7312 Horitschon - Österreich - Tel. +43.650.9136747

www.weinevonhand.at